

Robert Saintot décédé le dimanche 27 mai 2018

La famille de Robert m'a demandé d'être court : mais comment pouvez vous être court quand vous avez devant vous 93 ans d'histoire, 44 ans de travail dans une fromagerie, 20 ans comme arbitre de football, historien de son village et pendant 15 ans un excellent chroniqueur pour l'est Républicain. Robert, ce serait aussi toute une histoire passionnante à raconter, Car toi aussi tu l'as fait dans des fascicules passionnants.

En tant que Président de la Confrérie des fromagers, sachez que la disparition de notre confrère Robert nous touche au cœur. Lui qui nous a tout de suite suivi dans nos déplacements, lui qui nous a raconté tant d'anecdotes fromagères, lui qui a été le 1^{er} à créer ici à Charbonnières, des caves d'affinages de grande capacité pouvant accueillir 4000 meules.

Robert tu as été l'un des tout premier JUGE officiel pour **Fromonval**. Ces qualités ont été appréciées lors de ce concours professionnel en catégorie pâtes molles puis pour le beurre à Mamirolle ou tu as encore officié l'an dernier. Juste et précis dans tes jugements.

Robert, tu a fait une carrière de fromager tout a fait exceptionnelle : Tout d'abord, au hasard de la vie professionnelle de ton père tu arrives à l'âge de 4 ans à l'Hôpital du Grosbois. Fait rare, Tu as eu ton certificat d'études dès 12 ans (1937) puis effectué 3 ans à St Joseph car tu voulais devenir militaire. Mais tu va intégrer l'école de Mamirolle et devenir tout d'abord contrôleur laitier puis rester fromager pendant 44 ans

C'est en 1945 que tout va changer : le décès de ton papa va te faire revenir à L'Hôpital du Grosbois : tu dois aider ta maman à la fromagerie . Puis ce seront en 1955, les agriculteurs de **Charbonnières Les sapins** qui te réclament et t'offrent leur 300 litres de lait par jour : Il t'offrent aussi un foyer Roulant, une cuve auto-chauffante et te voilà bien installé en ramenant aussi le lait de l'Hôpital! A Charbonnières, le chanoine Kir fait installer l'eau courante pour les 200 colons du château et là, Robert tu saute sur l'occasion avec un robinet providentiel : plus besoin de citerne : tu vas l'utiliser en cave d'affinage pour 300 meules.

Ensuite ces caves sont trop petites : en 1956 la commune te cède 2 réservoirs communaux qui vont accueillir 1500 fromages. Puis en 1980 c'est une autre cave de 1000 places qui s'ajoute. Elles seront les 1^{res} de la Région à bénéficier d'un climatiseur que tous les affineurs venaient visiter. En 1991 la fromagerie Saintot employait 5 ouvriers et fabriquait même du morbier. Un jour lorsque je te demandais, pour le musée les étiquettes de tes fromages tu me disais vouloir les jeter sur ton village depuis un avion....je ne sais pas si tu l'as fait mais moi je sais que tu aimais beaucoup L'Hôpital du Grosbois auquel tu avais consacré beaucoup d'énergie au Conseil.

L'aventure va se terminer à 66 ans en 1991 ou tu collectais alors avec un camion de ramassage 4, 5 millions de litres de lait.

Robert, ton esprit aventurier et curieux t'a propulsé dans le monde pour y découvrir la vie et les coutumes, Comme au Kenia pour visiter une ferme de 800 vaches laitières, en Australie, en Nouvelle Zelande, en Autriche pour découvrir des laiteries. Tu n'as pas hésité à fréquenter l'université Ouverte à Besançon pour apprendre d'autres langues.

Tu as été aussi raconté ta vie de fromager aux élèves de ton village :

ceux-ci en ont fait un récit touchant que tu as inséré dans le document que tu as écrit, et que tu as offert a la bibliothèque de la Fromagerie-Musée de Trépot .

Tu as souvent animé nos rencontres, nos assemblées ou nos déplacements proches ou lointains comme à Livarot et tu aimais te retrouver avec nous dans ce costume de fromager qui t'allais si bien.

Merci Robert pour ta fidélité à l'amicale des anciens élèves de l'ENIL, au concours des fromages, à notre confrérie et pour ta gentillesse. Tes amis fromagers sont là et te disent au revoir.